

FLAMICHE AU MAROILLES

Ingrédients (8 personnes)

1 cuillère à café de levure de boulanger
1/2 verre de lait frais
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
Du beurre pour graisser le moule
Poivre
1 pincée de sel
2 œufs
100 g de beurre
150 g de farine
1 maroilles bien fait

Préparation

Délayer la levure dans le lait.

Mélanger à la main la farine avec les œufs, le sel, la levure, le beurre mou en détendant la pâte avec le lait.

Ecrouter le maroilles, puis tailler en tranche fines, que vous poivrez.

Abaisser la pâte finement, étaler dans le fond du moule graissé.

Ranger les tranches de fromage sur la pâte, et laisser pousser durant 1 heure environ à température ambiante.

Préchauffer le four à 220°C

Etaler la crème salée et poivrée sur la flamiche, et enfourner.

Déguster aussitôt sortie du four.

Conseils

Vous pouvez réaliser la pâte au batteur en utilisant le crochet.

Si la pâte est un peu trop liquide pour être étalée au rouleau, disposez la dans le moule "au pouce", le résultat sera sensiblement le même.

L'accompagnement idéal de cette flamiche: Une bière du Nord, bien sûr!

Gratin de maroilles aux lardons

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de pomme de terre (chair ferme)
- 200 g de maroilles
- 100 g de lardons fumés coupés en dés
- 50 cl de crème fraîche entière épaisse
- 1 gros oignon
- 30 g d'emmental râpé
- bouquet garni (thym, laurier et persil)
- sel
- poivre

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Éplucher, couper en gros dés, puis faire cuire les pommes de terre à l'eau avec le bouquet garni.

Pendant ce temps, couper l'oignon en dés ou en lamelles.

Dans une poêle, faire revenir les dés de lardons avec l'oignon. Une fois qu'ils sont dorés, ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre.

Bien égoutter les pommes de terres, puis les mettre dans un grand saladier afin de les mélanger à la préparation à base de crème fraîche.

Couper les maroilles en tranches fines.

Dans un grand plat à gratin, mettre une couche de pomme de terre, une couche de maroilles puis remettre une couche de pomme de terre.

Pour faire gratiner, mettre une dernière couche d'emmental râpé sur la préparation.

Mettre au four 30 min.